＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- タルト生地：4枚（市販のものでも可）
- イチゴ：20個（小さめにカット）
- パティシエールクリーム：200g（市販のカスタードクリームでも可）
- アプリコットジャム：50g（光沢出し用）
- ミントの葉：4枚（装飾用）

作り方

1. タルト生地を焼き、冷ましておく。
2. 冷めたタルトの上にパティシエールクリームを均等に塗る。
3. イチゴをきれいに並べて宝石のように飾り付ける。
4. アプリコットジャムを軽く温めてから、イチゴの上にブラシで優しく塗り、光沢を出す。
5. 最後にミントの葉を飾り付ける。